

# Beispielvorlage für das Vorratsmanagement von Lebensmitteln für Adobe PDF

Erstellt von	Marta Hicks	Datum	TT.MM.JJJJ
--------------	-------------	-------	------------

Standort des Artikels	Marke	Artikelbezeichnung	Erworben von	Erwerbsdatum	Mindesthaltbarkeitsdatum	Menge	Max. Menge	Muss gekauft werden	Anmerkungen
Speisekammer	Mancini's Breads	Weizenbrot	Restaurant-Depot	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	1	2	1	Bestellung bei örtlicher Bäckerei
Speisekammer	Barilla	Makkaroni	Dell's Co.	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	1	1	0	Online bestellen
Speisekammer	Bob's	Weizenmehl	Dell's Co.	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	2	4	2	
Speisekammer	Bob's	Allzweckmehl	Dell's Co.	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	1	1	0	
Speisekammer	Bob's	Brotmehl	Restaurant-Depot	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	2	3	1	
Speisekammer		Reismehl	Restaurant-Depot	TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	1	1	0	
Kühlschrank		Reismilch		TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	2	2	0	
Kühlschrank		2 % Milch		TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	2	3	1	
Gefrierschrank 1		Hackfleisch		TT.MM.JJ	TT.MM.JJ	1	1	0	10 Pfund max.
Gefrierschrank 2				TT.MM.JJ	TT.MM.JJ				

# Vorlage für das Vorratsmanagement von Lebensmitteln für Adobe PDF

Erstellt von		Datum	
--------------	--	-------	--

## **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**

Alle von Smartsheet auf der Website aufgeführten Artikel, Vorlagen oder Informationen dienen lediglich als Referenz. Wir versuchen, die Informationen stets zu aktualisieren und zu korrigieren. Wir geben jedoch, weder ausdrücklich noch stillschweigend, keine Zusicherungen oder Garantien jeglicher Art über die Vollständigkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit, Eignung oder Verfügbarkeit in Bezug auf die Website oder die auf der Website enthaltenen Informationen, Artikel, Vorlagen oder zugehörigen Grafiken. Die Nutzung dieser Informationen erfolgt deshalb auf eigenes Risiko.